vinetur

Un Ponte da Boga en Casa Magán

jueves 12 de marzo de 2015

ESCRITO POR PONTE DA BOGA



Casa Magán es un negocio familiar que comenzó hace 12 años en Boiro con la pretensión de especializarse como mesón de vinos y tapas. La gran aceptación por parte de los clientes ha dado lugar a la ampliación de sus servicios ofreciendo aquellos productos que los propios clientes han demandado.

Detrás de Casa Magán están Manuel Magán, Charo Lampón, sus hijos y, por supuesto, el equipo de empleados.

Ponte da Boga.- ¿Cuál es el tipo de clientela más habitual del local?

Casa Magán.- Pues tenemos de todo. Desde gente joven a mayor, tenemos unos servicios que se adaptan a todos los gustos. Quizás la clientela más habitual ronde la cuarentena.

PdB.- ¿Qué se sirve en Casa Magán?

CM.- Por la semana ofrecemos menú del día variado. El fin de semana, en la carta, ofertamos varias raciones: pulpo á feira, gambas al ajillo, calamares, langostinos, navajas, raxo, tortillas, diversos revueltos… aunque también pescados frescos y carnes: bacalao, lenguado, entrecot, chuletón de ternera a la piedra…

PdB.- ¿Tenéis "un plato"/tapa estrella?

CM.- El bacalao al horno. Son raciones muy abundantes, además de muy sabrosas, que suelen compartir.

PdB.- ¿Qué es lo que más destacaríais del local?

CM.- El ambiente agradable y la calidad de la comida.

PdB.- En Casa Magán podemos disfrutar de un Ponte da Boga. ¿Cuál es el más solicitado?

CM.- El Ponte da Boga que más trabajamos es el Mencía.

PdB.- ¿Cuál dirías que es el momento ideal o aquel en el que coinciden los clientes para ir Casa Magán a compartir un vino y una buena conversación?

CM.- Los sábados por la noche o los domingos a media mañana son los momentos idóneos, aunque cualquier momento es apropiado si se está en buena compañía.

PdB.- ¿Qué es lo que más os gusta de vuestro trabajo?

CM.- El trato con la gente y sobre todo que se marche contenta y vuelva. Saber que has contribuido al bienestar de estas personas, que han pasado un buen rato y marchan un poquito más felices.

PdB.- ¿Alguna anécdota que haya ocurrido en Casa Magán en estos años?

CM.- Uno de nuestros primeros empleados se casó con una clienta. Ya no trabaja con nosotros, pero sigue haciéndonos visitas. Sacaron las fotos de la postboda en el restaurante y les va realmente bien.

PdB.- Por último, ¿por qué acercarse hasta Boiro y no dejar de visitar Casa Magán?

CM.- Por la buena relación calidad/precio, la ubicación y el ambiente confortable.